#### Zanddeegcitroentaart

#### Voor acht porties

#### Voorbereiding: 20 min

#### Rusttijd: 1 + 1 uur

#### Kooktijd: 35 min

#### Gemakkelijk

#### Zanddeeg:

#### 140 g plantaardige margarine

#### 75 g poedersuiker

#### 1 snufje zout

#### 1 ei

#### 200 g bloem

#### 50 g amandelpoeder

#### Citroencrème:

#### 1,2 dl DreamTM Rice Vanilla Bio

30 g maïszetmeel

#### sap van 2 citroenen

#### geraspte schil van 1 citroen

#### 120 g rietsuiker

#### 100 g plantaardige margarine

#### 4 eieren

#### Gekonfijte citroenschil:

#### ½ citroen

#### ½ dl water

#### 50 g suiker

#### Verwarm de oven voor tot 170 °C. Meng met behulp van de keukenmachine de margarine, de poedersuiker en het zout totdat het mengsel bijna wit is. Voeg het ei toe en meng tot het schuimig wordt. Roer de bloem en de amandelpoeder door het eimengsel. Laat de robot draaien totdat het deeg een ​​bal vormt. Plaats deze bal in een kom en dek af met plastic folie. Vet een taartvorm (26 cm) in. Rol het deeg uit en plaats het in de taartvorm. Dek af en laat het ten minste gedurende 1 uur afkoelen.

#### Dek het deeg af met bakpapier en bestrooi met droge bonen. Bak blind gedurende 20 à 25 minuten. Let op : de taart mag niet te bruin worden. Verwijder de bonen en het bakpapier. Laat afkoelen.

#### Citroencrème: breng in een steelpannetje het plantaaardig drankje aan de kook met het maïszetmeel. Roer voortdurend met een garde tot het mengsel indikt. Verminder het vuur en laat zachtjes nog 1 minuut verder garen. Hou apart. Warm het citroensap met de geraspte schil, de suiker en de margarine totdat de suiker en de margarine gesmolten zijn. Voeg de eieren aan dit mengsel toe. Roer goed. Voeg daarna het plantaardig papje toe. Roer voortdurend met een garde tot het mengsel indikt. Giet de citroencrème op de taartbodem. Zet de taart gedurende minstens 1 uur koel. Gekonfijte citroenschil: snij dunne reepjes citroenschil met behulp van een mandoline. Verwarm het water met de suiker in een steelpannetje totdat het een lichte siroop vormt. Voeg de reepjes citroenschil aan de siroop toe en laat gedurende een paar minuten opwarmen totdat ze volledig met de siroop bedekt zijn. Zet opzij. Neem de taart uit de taartvorm en laat op een rooster afkoelen. Garneer met gekonfijte citroenstrips.

#### Variatietip:

#### Vervang DreamTM Rice Vanilla Bio door de DreamTM Rice Calcium of DreamTM Almond + Calcium & Vitamins.